

Adultes

LA CUISINE AU WHISKY

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky;
Filet de volaille, crème de whisky et son mille-feuille
aux deux pommes; Mousse au Baileys et moelleux café
☉ SAMEDI 01 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 06 OCTOBRE
19:00 A 21:00 | VENDREDI 14 OCTOBRE 14:00 A 16:00 |
MARDI 18 OCTOBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3
ramequins + 1 cassolette

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre
salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
☉ SAMEDI 01 OCTOBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 10 OCTOBRE
14:00 A 16:00 | MARDI 18 OCTOBRE 09:00 A 11:00 |
DIMANCHE 23 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 27 OCTOBRE
14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 OCTOBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES CHAMPIGNONS

Tourte aux champignons à l'ail doux; Roulade de veau
champignons et pommes, crème de cidre; Crumble de
potiron aux champignons
☉ LUNDI 03 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 07
OCTOBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 11 OCTOBRE 09:00 A
11:00 | JEUDI 20 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 24
OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 29 OCTOBRE 09:00 A
11:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines
+ 1 moule à tartelette

SAVEURS EXOTIQUES

Accras de morue; Blinis de patates douces et crevettes
marinées façon thaïe; Verrine Tiramisu exotique
(tiramisu coco, coulis framboise, ananas rôti)
☉ MARDI 04 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 06 OCTOBRE
14:00 A 16:00 | SAMEDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU D' AUTOMNE (supplément 3 €)

Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto;
Volaille aux abricots moelleux et farce fine, crème de
madère; Meringue d'automne (mille-feuille de
meringues et mousse au chocolat)
☉ MARDI 04 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 08 OCTOBRE
09:30 A 11:30 | JEUDI 13 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI
18 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 26 OCTOBRE 09:00
A 11:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES SAINT-JACQUES (supplément 7€)

St-Jacques rôties à la vanille et au gingembre;
Brochettes de Saint-Jacques au jambon sec,
mousseline aux deux légumes et sa tuile fromagère;
Terrine de Saint-jacques aux herbes et saumon
☉ MERCREDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 15
OCTOBRE 13:30 A 15:30 | MERCREDI 19 OCTOBRE 14:30 A
16:30 | SAMEDI 22 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 26
OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 OCTOBRE 09:00 A
11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4
ramequins à four

LE CANARD (supplément 5 €)

Pastilla de canard à la poire; Tatin de pomme de terre
et magret fumé; Terrine de canard au poivre vert
☉ MERCREDI 05 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 06
OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 15 OCTOBRE 09:00 A
11:00 | LUNDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19
OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 21 OCTOBRE 14:00 A
16:00
Prévoir pour ce cours 2 moules à tartelette + 2
ramequins à four + 4 ramequins à four ou 1 terrine
d'une contenance de 500 ml

APERITIF DINATOIRE (supplément 3 €)

Verrine fraîcheur pomme-avocat et sa brochette de
canard façon yakitori; Mousse fromagère aux graines et
ses crackers; Mini-croissant au saumon fumé et
philadelphia; Croustillant d'endives au foie gras
☉ SAMEDI 08 OCTOBRE 13:30 A 15:30 | MARDI 11 OCTOBRE
14:00 A 16:00 | VENDREDI 21 OCTOBRE 19:00 A 21:00 |
JEUDI 27 OCTOBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 6 verrines

ATELIER PATISSERIE

Gâteau léger au café
(biscuit-croustillant-crème-meringue)
☉ SAMEDI 08 OCTOBRE 16:30 A 18:30 | JEUDI 13 OCTOBRE
14:00 A 16:00 | VENDREDI 21 OCTOBRE 09:00 A 11:00 |
MARDI 25 OCTOBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 1 moule à manqué de diamètre
18 cm + 1 assiette + 2 boîtes hermétiques

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec
initiation à l'œnologie
Au menu : Tempura de gambas, sauce aigre-douce;
Ballotine de volaille farcie au basilic et tomates confites;
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au parfum
de fenouil; Coulant au chocolat à la fleur de sel
☉ SAMEDI 22 OCTOBRE 18:30 A 22:00

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE FESTIN D' AUTOMNE

Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Crème de potimarron aux gambas et piment
d'Espelette; Escalope de volaille aux pommes, gratinée
au fromage de chèvre et romarin; Poires caramélisées
et tuiles chocolatées

🕒 DIMANCHE 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29
OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 petit
plat à gratin à four

Enfants

ATELIER ENFANT : SPECIAL HALLOWEEN

Yeux d' Halloween;; Muffins au potiron; Sablés d'
Halloween à la confiture orangée

🕒 LUNDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 26
OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : L' AUTOMNE

Muffins aux noisettes et emmental; Crème de
potimarron aux gambas et piment d'Espelette;
Croustillant pomme-cannelle

🕒 MARDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28
OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques